

Dejeuner / Lunch

Entrees / Starters

VELOUTÉ DU JOUR / VELOUTE OF THE DAY – 28.

Petits croutons et beaufort râpé / Small croutons and shaved beaufort cheese

CONSOMMÉ DE VOLAILLE / CHICKEN CONSOMME – 32.

Crozet et minestrone de légumes au pesto de coriandre / Crozet, vegetable minestrone, pesto and coriander

ŒUF BIO MOLLET SUR SA PAILLE /

ORGANIC SOFT-BOILED EGG ON HAY – 52.

Champignons de Savoie, cecina de bœuf et truffe noire / Savoie mushrooms, Cecina beef with black truffle

INVOLTINI DE SAUMON FUMÉ / SMOKED SALMON INVOLTINI – 43.

Quinoa au fromage blanc, avocat en texture / Quinoa and fromage blanc enhanced with avocado

MÉDAILLONS DE HOMARD AU SATÉ / SATAY LOBSTER MEDALLION – 59.

Les pinces en rémoulade, légumes croquants, émulsion coco/cajou /

Lobster claw rémoulade, crunchy vegetables, with coconut and cashew emulsion

CROQUE MADAME – 42.

Beaufort et truffe noire, œuf mollet / Toasted sandwich with Beaufort cheese, black truffle and soft-boiled egg

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Prisongs / Fishes

NOIX DE ST JACQUES / SCALLOPS – 59.

Pomme de terre, truffe noire / Potato and black truffle

OMBLE CHEVALIER / CHAR – 52.

Polenta crémeuse au citron, brocolis et émulsion parmesan / Creamy lemon polenta, broccoli and Parmesan emulsion

Viandes / Meats

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM CITRON /
ROAST RACK OF LAMB IN THYME AND LEMON – 53.

Boulgour en tajine, houmous et jus épicé / Boulgour tajine, hoummous with spicy sauce

PARMENTIER DE VOLAILLE / CHICKEN PARMENTIER – 42.

Pates / Pasta

PENNE REGATE OU LINGUINE / PENNE RIGATE OR LINGUINE – 39.

Sauce bolognaise ou aux légumes ou à la truffe noire (+19) / Bolognaise sauce or with vegetables (+19)

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Fromages / Cheeses

KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES / SELECTION OF MATURED CHEESE – 25.

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager / By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

Desserts

CREMEUX CHOCOLAT / CHOCOLATE CREMEUX – 22.

Caramel mou et glace cacahuète / Soft caramel and peanut ice cream

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES / EXOTIC FRUIT PAVLOVA – 22.

MOUSSE POIRE / PEAR MOUSSE – 22.

Biscuit croquant aux noix, gelée sangria et glace cheesecake /

Crunchy walnut biscuit, sangria jelly, cheesecake ice cream

TARTE CARAMEL / CARAMEL TART – 22.

Sorbet citron / Lemon sorbet

NOIX DE COCO EMULSIONNEE / EMULSIFIED COCONUT – 22.

Gel lime et compotée de banane / Lime jelly, banana compote

Snacks

PAN BAGNAT / PAN BAGNAT SALAD BUN – 38.

Ventrèche de thon confite, anchois / Tuna confit and anchovy

STRATO BURGER – 38.

BRUSCHETTA – 32.

Légumes rôtis, speck et parmesan / Roasted vegetables, speck and shaved parmesan cheese

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements